

Relatório de atividades 2000



O Cirad no Brasil

4.3 Estudo do sistema agroalimentar localizado de Glória-Sergipe

Projeto de cooperação ABC, acordo Embrapa / Cirad - 2000

Claire Cerdan e Denis Sautier (Cirad-Tera af) e Gérard Loiseau (Cirad-Amis paa) com o apoio de José Muchnick (Cirad-Tera af) e Denis Réquier-Desjardins (université de Versailles Saint Quentin)

Irinéia Rosa do Nascimento e Sonia Menezes (Ufs), Orlando Monteiro de Carvalho (Embrapa) e Emdagro

Este projeto pretende descrever e compreender as dinâmicas locais nos sistemas agroalimentares localizados e acompanhar os processos de inovação que permitam oferecer vantagens comparativas a estes sistemas. A partir dos estudos feitos em três países (Brasil, Peru e Benin), o projeto tenta verificar a hipótese de que os sistemas agroalimentares localizados tenham vantagens devido à proximidade entre as empresas, tais como o melhoramento dos serviços, o acesso ao mercado e à aprendizagem. No Brasil, este trabalho se realiza na bacia leiteira de Glória (Sergipe), situada no Nordeste semi-árido, onde a criação bovina foi durante muito tempo o suporte da colonização das terras e o motor do crescimento econômico, abastecendo as zonas costeiras agrícolas em carne, couro e animais de tração.

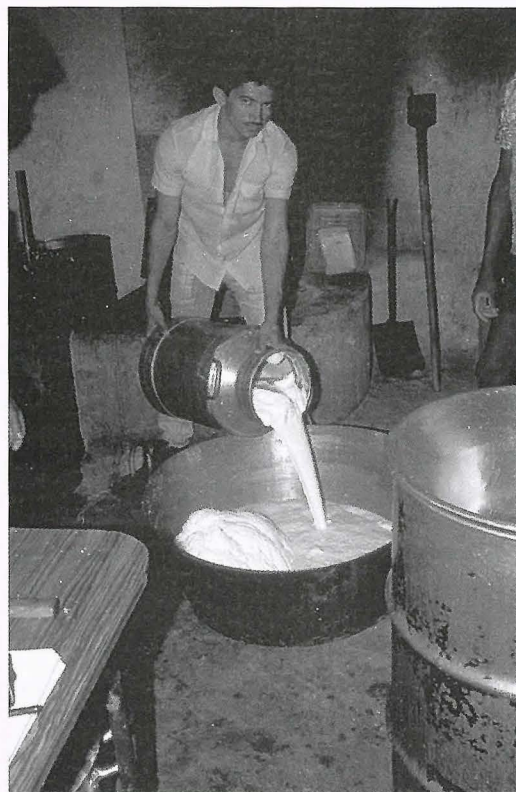
A bacia produtora foi delimitada graças a uma pesquisa organizada pelo Emdagro em colaboração com o Departamento de geografia da Universidade federal de Sergipe. Esta selecionou as unidades de produção em todo o estado de Sergipe e destacou uma concentração de unidades na zona de estudo. O sistema agroalimentar localizado de Glória cobre 5 municípios agregando 91 unidades de produção de queijo cuja dinâmica comercial é muito similar.

O sistema agroalimentar de Glória foi caracterizado a partir dos dados das investigações realizadas com produtores de leite, unidades de produção de queijo, negociantes e consumidores e também na observação de pesquisa-ação. A análise do processo histórico destaca dois grandes períodos: 1) a constituição da bacia leiteira baseada em pequenas e médias unidades de produção e 2) a estruturação do sistema de intermediação e das formas de comercialização dos produtos leiteiros. O estudo mostrou que os atores locais são capazes de avaliar os recursos da região (know how, tecnologia, empresas, produtos) para se adaptar às exigências da demanda; fica claro também que a proximidade geográfica, social e cultural contribuiu no aumento do mercado. Criou-se uma sinergia entre as unidades tradicionais e a leiteria industrial instalada nos anos 80. As primeiras se abastecem junto aos pequenos produtores, fora do raio de coleta da leiteria, que por sua vez, absorvem os excedentes sazonais. A produção de queijo valoriza um certo número de produtos tradicionais do Nordeste tais como o queijo de coalho e o requeijão, mas transforma também produtos mais recentes como a muzzarella, a ricota e o coalho pré-



Transporte artesanal do leite

© F. Tourrand



Fabricação artesanal do queijo

cozido. A fabricação da muzzarella a partir de 1994, logo após uma forte seca na zona tradicional de produção deste queijo, é um exemplo importante da divulgação rápida de inovações, quanto aos equipamentos, processos, produtos e ao mercado na bacia de Glória.

A análise das redes sociotécnicas que permitem a mobilização dos recursos locais mostrou que, nas pequenas fábricas, a família no sentido amplo e os vizinhos fornecem a mão-de-obra e garantem o abastecimento em matéria-prima. Elas asseguram por outro lado o aprendizado da fabricação dos queijos e a profissão de negociante. As redes profissionais mais ativas são de tipo vertical. Entre o negociante de queijo e seus fornecedores, assim como entre o fabricante de queijo e seus produtores de leite, circulam produtos e dinheiro e também relações sociais, serviços e conselhos técnicos. O papel dos negociantes vai muito além do econômico: são eles quem frequentemente dão conselhos sobre a fabricação, a maneira de salgar e a apresentação dos queijos em função dos mercados de destino. Eles têm um papel ativo na introdução de novos produtos no sistema local.

A originalidade da região não provem da particularidade de seus produtos e sim de seu dinamismo comercial e capacidade de adaptação ao captar bens externos. Assim, na bacia leiteira de Glória-Sergipe, criadores de gado, indústria leiteira, produtores familiares e artesanais de queijo, negociantes e fornecedores de serviços, constituíram em etapas uma trama de atores que souberam combinar de maneira dinâmica conhecimentos tradicionais e novas competências.

O surgimento da associação de produtores de queijo, a obtenção de créditos bancários e a possibilidade de realizar os investimentos necessários para uma legalização das empresas, expressam uma nova guinada estratégica. O trabalho em 2001 se dedicará a fortalecer o dispositivo institucional e a apoiar o sistema agroalimentar de Glória para que possa atravessar esta nova etapa.